

Gastronomía de altura en Don Benito



Como es lógico y natural, cada región busca un escaparate propio en el que exponer su gama de productos autóctonos, un lugar en el que mostrar las bondades culinarias de aquello que nos produce verdadero placer gastronómico.

Las ferias locales tienen su razón de ser, son una alternativa a las macro exposiciones y pueden mostrar a los visitantes, en su lugar de origen, los productos que se hacen, crecen o se elaboran en las mismas zonas en las que se realizan las exhibiciones.

A mediados de noviembre se celebró en la localidad de Don Benito, Badajoz, en su magnífico recinto ferial (FEVAL), la XIX Feria Ibérica de la Alimentación. Una de las actividades que más interés despertó fue el II Encuentro empresarial de Importadores.

Durante dos días, se realizaron 600 entrevistas entre 70 importadores asiáticos, americanos y europeos con empresarios extremeños, a los que hay que añadir un grupo considerable de compradores catalanes que también acudieron a la cita.



Junto a la zona en la que celebraban las reuniones de importadores, los organizadores diseñaron un cómodo taller gastronómico en donde se llevaron a cabo diferentes demostraciones, programadas por Cocina Foro y presentadas por Gaspar Rey. Las jornadas, divididas en tres días, estuvieron protagonizadas por los productos extremeños e incluyeron demostraciones de, entre otros, Ángel León, Pepe Solla, Joaquín Felipe, Montse Estruch, Moha Fedal nuestro experto en pan Xavier Puigsellosos, Rafael Mena y Javier Bello.

El miércoles por la tarde cocineros de tres Paradores Nacionales de Extremadura ofrecieron un merecido homenaje a los productos de la tierra. Juan Sanguino, del Parador de Merida, cocinó en directo un solomillo de ternera extremeña marinado con vinagreta de tomate y una reducción de Pedro Ximénez acompañado con crujiente de queso de los Ibores; Ricardo Muñoz del Parador de Cáceres, preparó un solomillo de Ternera Extremeña relleno con torta de la Serena, con tocino ibérico y reducción de vino tinto R. Del Guadiana, acompañado de boletus confitados. Y Luis Mora del Parador de Plasencia, elaboró un rollito de solomillo de ternera extremeña relleno de criadilla de la tierra acompañado de un cremoso de arroz extremeño con pimentón de la Vera.

El programa incluyó una Vídeo-Conferencia con el Chef vasco Martín Berasategui. A pesar de tener compromisos en su restaurante, Martín quiso participar en las jornadas. Un público entregado, entre el que se encontraban estudiantes de Hostelería y muchos importadores japoneses y americanos le escuchó hablar, largo y tendido, de su estrecha relación con distintos productos extremeños como los aceites de Gata-Hurdes, los jamones ibéricos, el Pimentón de la Vera o las cerezas del Jerte.

Las actividades se cerraron el viernes con una visita muy especial, la de Sergi Arola y su mano derecha Manu, de La Broche de Madrid. Ambos cocinaron en directo una Crema de Castañas, un Helado de Panceta Ibérica, Lascas de Ibérico y un salteado de judías verdes, habitas y guisantes con Panceta y Salmonetes.

A esa misma hora, en una sala anexa, el experto en quesos José Luis Martín y Francisco Patón, sumiller y jefe de sala del restaurante Europa Decó del Hotel Urban ofrecieron una degustación de quesos y vinos extremeños; vino Cayetana, un blanco joven, otro blanco fermentado en barrica y un tempranillo de crianza de la D.O Ribera de Guadiana.

www.feval.es 

